

Les grillades

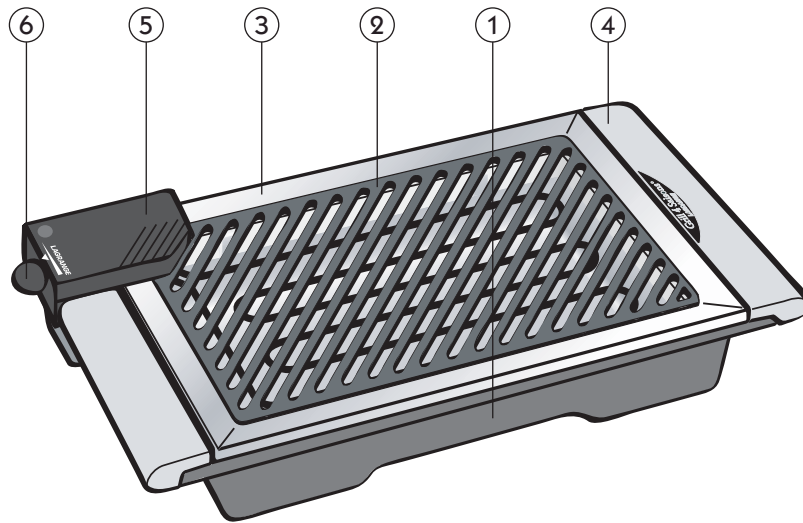
Grill 4 Saisons[®]

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Modo de empleo

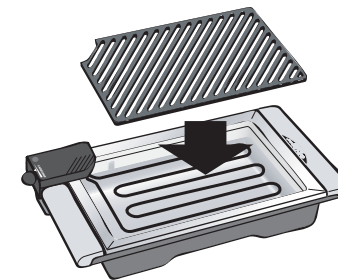
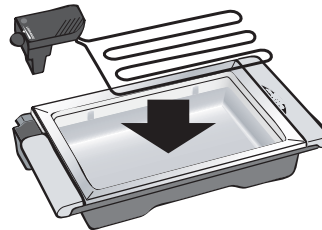
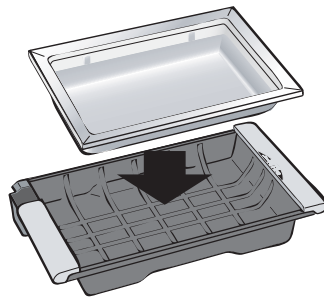
LAGRANGE



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Corps en thermoplastique
2. Grille en fonte émaillée
3. Bac à eau en inox
4. Poignées en bois
5. Bloc résistance amovible
6. Bouton de réglage 3 positions

Grill 4 Saisons®
Ref: 239 001



Caractéristiques techniques

- Corps en thermoplastique
- Bac à eau en inox
- Poignées en bois naturel teinté poirier.
- Résistance en inox
- Grille en fonte émaillée (émail vitrifié à 900°)
- Thermostat réglable
- Voyant de contrôle
- 230 volts -50Hz- 2000 watts.

Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil.

Le cordon ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger. Le cordon utilisé est un H05RR-F 3x1 mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 93/68/CEE.

Avant d'utiliser l'appareil

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A - 230 volts équipée d'un contact de terre.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas toucher les parois métalliques du produit en cours de fonctionnement ou avant 1/2 heure après l'avoir débranché (risques de brûlures).
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne jamais déplacer le produit sans débrancher au préalable la prise de courant et sans laisser refroidir l'eau.
- Utiliser exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous la pluie.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.

- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne jamais disposer plat ou feuille d'aluminium entre les aliments et la grille de cuisson.
- Ne jamais brancher la résistance seule hors du produit. L'élément chauffant est réservé uniquement à cet appareil. Il est interdit de l'utiliser pour un autre usage.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans le bac. Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec une réserve d'eau. Cette eau est destinée à limiter les émissions de fumée car les jus de cuisson vont tomber dans l'eau et ne pas brûler. L'eau évite également l'échauffement excessif du bac et du plan de travail. En cours d'utilisation, il est impératif de surveiller le niveau d'eau et de le compléter si nécessaire en versant l'eau très doucement pour éviter des projections brûlantes.

Si par mégarde vous avez laissé évaporer toute l'eau, il est impératif de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir complètement avant de verser l'eau dans le bac pour éviter une évaporation brutale des résidus graisseux sur la résistance, car ceux-ci pourraient s'enflammer.

ATTENTION : ceci est un grill électrique : ne jamais l'utiliser avec du charbon de bois ou tout autre combustible

- Eviter les cuissons d'aliments trop gras. La résistance atteint des températures équivalentes à celles des barbecues classiques à charbon de bois. Des enflamements spontanés de graisses peuvent se produire.
- Un appareil neuf peut fumer un peu lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, mettez 1.5 litres d'eau dans le bac, faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes, puis laissez refroidir environ 1/2 heure.

Montage de l'appareil _____

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage préalable du bac inox et de la grille en fonte émaillée avant la première utilisation.
- Montez l'appareil selon les figures page 1.

Mise en service et utilisation _____

- Versez 1.5 litres d'eau dans la cuve inox en évitant de mouiller la résistance électrique.
- Veillez à ce que la résistance soit correctement placée.
- Placez la grille.
- Déroulez complètement le cordon.
- Branchez votre appareil.
- Tournez le thermostat sur la position maxi.
- Après 20 minutes de préchauffage, vous pourrez commencer la cuisson.
- La température est réglable à l'aide du bouton rond.
- Posez les aliments sur la grille en fonte.
- Le graissage des pièces de viande est recommandé. Si vous essayez de retourner vos viandes avant qu'elles ne soient cuites, une légère adhérence pourra apparaître.
- Les temps de cuissons dépendent des aliments et de vos goûts personnels.

Démontage et entretien de l'appareil

Démontage :

- Tournez le bouton sur la position mini.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Enlevez la grille ou la plaque.
- Otez l'ensemble résistance.
- Otez le bac.

Entretien :

Ne jamais tremper dans l'eau l'ensemble résistance (boîtier et cordon).

Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage

Bac Inox : nettoyez-le avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent. Evitez les tampons à récurer ou mettez-le au lave vaisselle après l'avoir vidé et rincé légèrement.

Grille de cuisson : faites-la tremper de 15 à 30 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Frottez à l'aide d'une éponge, si nécessaire à l'aide d'un tampon récurrent. Egouttez et séchez bien avant une nouvelle utilisation.

Résistance : en principe, ne pas la nettoyer, en cas de besoin, utilisez éventuellement une brosse à poils durs.

Conditions générales de garantie

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière.

Elle ne couvre pas :

- les bris par chute ou choc,
- les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil.

Cet appareil est garanti **2 ans** (pièces et main d'œuvre).

En aucun cas, un appareil ayant été utilisé, même une seule fois, ne sera échangé, mais remis en parfait état de fonctionnement.

Pour que vos droits à la garantie soient totalement préservés, complétez le volet 2 du bon de garantie et adressez-le à notre Service Garantie dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Port : pendant la période de garantie, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Nous précisons que la garantie sera dénoncée et non valable, en cas de mauvaise utilisation.

Usage professionnel ou semi professionnel : cet appareil n'est pas conçu pour un tel usage. Aucune garantie ne sera accordée.

Recettes...

- ENTRÉES -

PETITS FROMAGES DE CHEVRE GRILLES

- Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min
- Pour 4 personnes -
 - 4 petits fromages de chèvre (pas trop secs)
 - 1 branche de thym
 - 1 cuillère à soupe de graines de coriandre
 - 2 cuillères à soupe de persil haché
 - 1 cuillère à soupe de poivre noir en grains
 - 2 cuillères à café d'huile d'olive.

Concassez grossièrement les grains de poivre et les graines de coriandre. Dans un bol, mélangez le poivre, la coriandre, le persil, l'huile et le thym émietté. Grattez la croûte des fromages sans enlever la partie crémeuse. Badigeonnez chaque fromage d'huile parfumée sur toutes les faces. Déposez sur la grille des poêlons (de raclette), dans lesquels vous aurez mis les petits fromages, et laissez cuire 2 à 3 minutes de chaque côté (position 3). Servez très chaud sur des tranches de pain de campagne grillées sur votre Grill 4 saisons.

Conseil : ces fromages de chèvre grillés font beaucoup d'effet, servis avec des feuilles de salade.

BROCHETTES D'ANANAS

- Préparation : 25 min - Cuisson : 10 min
- Pour 4 personnes -
 - 1 petit ananas
 - 24 tranches de lard fumé très minces
 - 2 cuillères à soupe d'huile - Sel et poivre.

Pelez et découpez votre ananas en tranches, en prenant soin de récupérer le jus qui s'écoule. A l'aide d'un petit couteau pointu, ôtez le coeur dur et recoupez chaque tranche en 4 ou 5 morceaux. Entourez chaque morceau d'ananas d'une tranche de lard fumé. Salez, poivrez et huilez-les très légèrement. Enfilez-les sur les brochettes. Faites-les griller (position 3) environ 3 ou 4 minutes par face. Enlevez les brochettes du grill et servez-les arrosées du jus récupéré.

PRUNEAUX FARCIS

- Préparation : 15 min - Cuisson : 18 min maxi
- Pour 4 personnes -
 - 850 g de pruneaux
 - 200 g de lard fumé coupé en tranches très minces
 - 350 g de farce de porc
 - Sel, poivre.
 - 2 cuillères à soupe d'huile.

Dénoyautez 850 g de pruneaux à l'aide d'un petit couteau pointu en prenant soin de les ouvrir dans le sens de la longueur. Farcissez chaque pruneau de farce de porc à l'aide d'une cuillère à café. Entourez ensuite les pruneaux d'une lamelle de lard fumé, enfilez-les sur des brochettes et huilez légèrement. Salez et poivrez. Faites-les griller (position 3) environ 3 à 4 minutes de chaque côté.

- GRILLADES -

CÔTES DE BOEUF

- Préparation : 15 min - Cuisson : 18 min maxi
- Pour 4 personnes -
 - 1 kg de côtes de boeuf
 - Herbes de Provence
 - Sel et poivre.

- Assaisonnez les côtes et faites-les cuire (position 3) environ :
- 4 à 5 minutes par face pour une cuisson bleue,
 - 7 à 9 minutes par face pour une cuisson saignante.

ENTRECÔTES SAUCE MOUTARDE

- Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min
- Pour 2 personnes -
 - 1 entrecôte de 200 g
 - 1 cuillère à café de moutarde
 - Sel et poivre.

- Badigeonnez la viande de moutarde, assaisonnez puis faites griller (position 3).
- Pour une cuisson bleue : 2 min par face
 - Pour une cuisson saignante : 3 min par face
 - A point : 4 min par face
 - Bien cuite : 5 min par face.

TOURNEDOS DE BOEUF

- Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min
- Pour 2 personnes -
 - 2 tournedos de filet de boeuf de 200 g chacun
 - Sel et poivre
 - Sauce béarnaise.

Déposez les tournedos sur le grill préchauffé. Laissez cuire environ 5 min par face (position 3). Savourez avec de la sauce béarnaise ou tout autre condiment à votre goût.

FOIE DE VEAU CITRONNE

- Préparation : 5 min - Marinade : 30 min
Cuisson : 8 min - Pour 4 personnes -
- 4 escalopes de foie de veau de 120 g
 - 3 citrons
 - 2 cuillères à soupe de miel
 - 5 cl d'huile
 - Sel et poivre.

Pressez les 3 citrons. Mélangez le jus avec le miel, l'huile, le sel et le poivre. Disposez les escalopes de foie de veau dans un plat creux. Recouvrez-les de cette préparation, et laissez-les mariner au frais pendant 30 min. Mettez les foies de veau égouttés sur le grill (position 3) pendant 4 minutes (selon l'épaisseur) sur chacun des côtés.

ENTRECÔTES "ARGENTINES"

Préparation : 10 min - Cuisson : 6 min

- Pour 4 personnes -
- 2 entrecôtes de 500 g chacune
- 6 petits oignons verts - 4 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- Le jus d'un citron
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- Sel et poivre - Beurre et huile.

Dans un bol, mélangez oignons verts finement hachés, ail écrasé, persil, vinaigre de vin blanc, jus de citron et sel. Réservez au frais. Salez et poivrez les entrecôtes et huilez-les légèrement. Posez-les sur le grill et faites-les cuire (position 3) pendant 4 min sur une face, puis 2 min sur l'autre face. Partagez-les en 2 et servez-les arrosées de la sauce, saupoudrées de ciboulette, avec comme accompagnement des tranches de pain grillées sur votre grill et nappées de beurre fondu.

BLANC DE POULET A L'AIGRE-DOUX

Préparation : 15 min - Marinade : 20 min

Cuisson : 12 min - Pour 4 personnes -

- 8 petits blancs de poulet - 20 cl de vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 1 cuillère à café de thym effeuillé
- 10 feuilles de basilic finement ciselées
- Sel et poivre.

Dans un bol, mettez le vinaigre de cidre, la moutarde, la sauce soja, le miel d'acacia, le thym, la moitié du basilic ciselé, un peu de sel et beaucoup de poivre. Mélangez et ajoutez les blancs de poulet. Laissez-les mariner pendant 20 min au frais. Egouttez les blancs de poulet et déposez-les sur le grill. Faites-les cuire (position 2) pendant 12 min en les retournant à mi-cuisson. Pendant ce temps, versez la marinade dans une petite casserole et faites-la chauffer doucement jusqu'à ébullition. Laissez alors frémir pendant 4 à 5 minutes. Répartissez les blancs de poulet dans 4 assiettes chaudes, arrosez-les de marinade et servez-les parsemés du basilic ciselé restant.

CAILLES RÔTIES

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 à 20 min

- Pour 4 personnes -
- 100 g de foie gras ou de mousse de foie gras
- 50 g de jambon de Bayonne
- 1 cuillère à café de quatre-épices
- Sel et poivre.

Malaxez le foie gras avec le jambon de Bayonne finement émincé. Ajoutez les quatre-épices, le sel et le poivre. Farcissez les cailles avec cette préparation. Salez-les, poivrez-les et huilez-les légèrement. Faites-les griller 15 à 20 min sur le grill (position 3) en les retournant souvent. Ces délicieuses petites cailles se servent sur des toasts chauds grillés sur votre grill.

- BROCHETTES -

BROCHETTES DE TROIS PORCS A L'ORANGE

Préparation : 15 min - Marinade : 2 h - Cuisson : 10 min

- Pour 4 personnes -
- 500 g de filet de porc
- 4 chipolatas - 2 rognons de porc
- Le jus de 3 oranges
- 1 verre à liqueur de rhum (5cl)
- 4 gousses d'ail - 2 citrons verts
- Paprika et huile - Sel et poivre.

Coupez le filet de porc en cubes d'environ 3 cm de côté. Découpez les chipolatas chacune en 3. Partagez les rognons en 4 morceaux, tranchez les citrons verts en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Dans un saladier, mélangez jus d'orange, rhum, ail écrasé, sel, poivre et paprika. Faites mariner 2 heures les viandes au frais dans cette préparation. Egouttez les viandes et embrochez-les en les alternant et en intercalant parfois une rondelle de citron vert. Huilez légèrement les brochettes et faites-les griller 20 min (position 3) sur le grill assez chaud en les retournant souvent.

BROCHETTES DE VEAU ET ROGNON

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

- Pour 4 personnes -
- 500 g de filet de veau
- 1 rognon de veau dégraissé
- 200 g de lard fumé
- Huile d'olive, sel et poivre
- Ciboulette ciselée.

Coupez le filet de veau et le rognon de veau en cubes de 2 cm environ de côté. Tranchez le lard fumé en morceaux de 2 cm. Enfilez veau, rognon et lard sur des brochettes en les alternant. Salez et poivrez. Huilez légèrement à l'huile d'olive. Faites griller 15 min (position 3) en retournant souvent les brochettes. Servez chaud parsemé de ciboulette.

BROCHETTES DE BOEUF AU CURRY

Préparation : 15 min - Marinade : 2 h - Cuisson : 5 min - Pour 4 personnes -

- 800 g de faux-filet
- 1 cuillère à soupe de poudre de curry
- Sel et poivre
- 5 cl d'huile d'olive.

Découpez le faux-filet en cubes de 4 cm de côté. Mettez-les dans un saladier. Saupoudrez de curry. Salez légèrement et poivrez. Remuez bien pour enrober tous les morceaux uniformément. Laissez mariner ainsi 1 heure. Versez alors l'huile d'olive. Remuez et laissez à nouveau mariner 1 heure. Enfilez les cubes de boeuf sur des brochettes. Faites-les griller 4 à 5 min sur le grill (position 3) en les retournant souvent.

- BROCHETTES MIXTES -

A LA HONGROISE

Préparation : 30 min - Marinade : 1 h - Cuisson : 8 min

- Pour 8 personnes -

- 500 g de bœuf haché très fin
- 500 g d'agneau haché très fin
- 1 gros oignon - 1 gousse d'ail
- 2 douzaines de petits oignons
- 1 bouquet de feuilles fraîches de laurier
- 2 oeufs - 1/2 cuillère à café de paprika
- 25 g de saindoux - Sel et poivre.

Pelez l'oignon, les gousses d'ail et hachez-les finement. Faites chauffer le saindoux et jetez-y le hachis. Faites-le prendre couleur pendant 3 min en remuant avec une cuillère en bois. Versez dans une terrine et ajoutez les viandes hachées, les oeufs battus en omelette, le paprika, du sel et du poivre. Mélangez le tout et confectionnez des boulettes que vous mettez au fur et à mesure sur un plat. Laissez au froid 1 h environ. Enfilez les boulettes sur des brochettes en intercalant une feuille de laurier et un petit oignon. Posez-les sur le grill (position 3) et faites cuire 7 à 8 min en retournant en cours de cuisson. Servez immédiatement.

BROCHETTES D'AGNEAU

Préparation : 20 min - Cuisson : 16 min

- Pour 6 personnes -
- 800 g d'agneau maigre - 400 g d'agneau gras
- 18 petits oignons
- Thym frais haché - Sel et poivre.
- 6 morceaux de demi baguette de la longueur des brochettes.

Découpez la chair d'agneau maigre et grasse en cubes de 3 cm de côté environ. Epluchez les petits oignons. Sur les 6 brochettes enfilez 2 morceaux d'agneau maigre, 1 oignon, 1 morceau d'agneau gras, 1 oignon, 2 morceaux d'agneau maigre, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Salez les brochettes, poivrez-les et parsemez-les de thym frais haché. Posez les brochettes sur le grill très chaud (position 3) pendant 4 min. Au bout de ce temps, pressez chaque brochette sur une tranche de baguette. Poursuivez la cuisson sur l'autre face pendant 4 min et pressez à nouveau le jus sur le pain. Répétez l'opération encore 2 fois pour que la cuisson totale des brochettes soit de 16 min. Dégustez les brochettes sur les tranches de baguette imbibées de jus de cuisson.

BROCHETTES D'HUITRES ET DE MOULES

Préparation : 20 min - Cuisson : 4 min

- Pour 4 personnes -
- 2 douzaines de grosses huîtres
- 2 douzaines de grosses moules d'Espagne
- 8 fines tranches de bacon
- Poivre et jus de citron.

Ouvrez les huîtres, dégagez les chairs des coquilles et plongez-les 1 min dans l'eau frémissante pour les raffermir. Nettoyez les moules et faites-les ouvrir dans une cocotte sur feu vif pendant quelques minutes. Décoquillez-les. Coupez le bacon en petits rectangles. Enfilez sur des brochettes les moules en les alternant avec des huîtres entourées d'une lamelle de bacon. Faites griller 2 min (position 3) sur chaque face du grill bien chaud. Sortez-les, poivrez-les et aspergez-les d'un peu de jus de citron.

- POISSONS - CRUSTACES -

HOMARD GRILLE AU NATUREL

- Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min environ
- Pour 2 personnes -
 - 1 homard d'environ 1 kg
 - 50 g de beurre fondu - Sel, poivre et cognac.

Fendez le homard en 2 dans le sens de la longueur. Retirez la poche sableuse située dans la tête. Salez et poivrez les chairs. Sur le grill bien chaud, déposez les demi homards, carapace vers le bas. Laissez griller 10 min (position 3) en badigeonnant souvent les chairs de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Retournez les demi homards côté chair vers le grill et laissez cuire 8 min. Remettez-les dans la position initiale et achevez de les cuire en badigeonnant de beurre fondu. Servez brûlant et aspergez d'un trait de cognac.

DARNES DE SAUMON GRILLEES A L'ANETH

- Préparation : 15 min - Cuisson : 12 min
- Pour 4 personnes -
 - 4 darnes de saumon
 - 75 g de beurre ramolli - Huile - Sel et poivre.
 - 4 cuillères à soupe d'aneth haché

Assaisonnez les darnes de saumon de sel et de poivre. Badigeonnez-les d'huile et faites-les cuire sur le grill (position 3) 5 min par face. Faites-les alors pivoter d'un quart de tour pour les quadriller et laissez-les encore cuire 2 min (position 3). Pendant ce temps, pilez ensemble beurre ramolli, aneth, sel et poivre. Savourez les darnes grillées très chaudes. Disposez une noix de beurre à l'aneth sur chacune d'elle. Accompagnez de pommes de terre à la vapeur, elles aussi agrémentées d'un peu de beurre à l'aneth.

GAMBAS GRILLEES EN PERSILLADE

- Préparation : 10 min - Cuisson : 12 min
- Pour 4 personnes -
 - 16 grosses gambas crues
 - Huile d'olive
 - Jus de citron
 - 3 gousses d'ail
 - 2 cuillères à soupe de persil haché
 - 50 g de beurre
 - Sel et poivre.

Fendez la carapace des gambas sous le ventre à l'aide de ciseaux. Enduisez les gambas d'huile d'olive. Salez-les et poivrez-les. Faites-les griller 6 min par côté. Pendant ce temps, dans une casserole, faites fondre le beurre avec du sel, du poivre, l'ail et le persil hachés. Lorsque les gambas sont grillées, dressez-les sur un plat. Aspergez-les de jus de citron et nappez-les avec le beurre en persillade. Servies avec du riz pilaf, c'est un vrai régal.

SEICHES, SAUCE AUX ANCHOIS

- Préparation ; 30 min - Cuisson : 12 min
- Pour 4 personnes -
 - 1 kg de seiches
- Pour la sauce :
- 8 filets d'anchois
 - 50 g d'amandes grillées
 - 2 gousses d'ail
 - 3 tomates
 - 1 tranche de pain frit
 - 1 cl d'huile d'olive.

Ebouillantez les tomates pendant quelques minutes puis pelez-les. Faites-les revenir 5 min dans une cuillère à soupe d'huile d'olive avec les gousses d'ail finement hachées. Mixez les tomates et l'ail avec les amandes grillées, les anchois, le pain, l'huile d'olive et du poivre. Ne salez pas car les anchois contiennent généralement une bonne dose de sel. Essayez les seiches après les avoir bien nettoyées, enduisez-les d'huile et faites-les cuire sur le grill (position 3), pendant 5 à 6 min de chaque côté. Salez et poivrez les seiches. Versez un peu de sauce tomate aux anchois dans chaque assiette et posez les seiches dessus. Décorez avec des feuilles de salade et des quartiers de tomate.

SOLES GRILLEES

Préparation : 20 min - Cuisson : 12 min

- Pour 3 personnes -

- 3 belles soles

- 150 g de chapelure

- 2 oeufs

- Persil

- 1/2 cuillère à café de paprika

- 30 g de farine

- 1 citron

- 40 g de beurre

- Sel et poivre.

Videz les soles. Coupez-les à la hauteur de la tête. Battez légèrement les oeufs avec le paprika, le sel et le poivre. Versez la chapelure dans une assiette creuse et mélangez à la farine. Lavez les soles et essuyez-les. Passez-les successivement dans les oeufs battus et dans la chapelure. Posez les soles sur le grill (position 3).

Laissez-les cuire environ 6 min sur chaque côté. Pendant la cuisson, arrosez régulièrement de beurre fondu additionné de quelques gouttes de citron. Lorsque les soles sont cuites et bien dorées, saupoudrez-les de persil haché et d'une pincée de paprika.

- DESSERTS -

BANANES FLAMBEES OU NAPPEES DE CHOCOLAT

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

- Pour 4 personnes -

- 4 bananes

- Cognac (ou Grand Marnier, ou Kirsch, ou Calvados)

- Rhum à cuire

- 100 g de chocolat

Tranchez la peau des bananes tous les 2 cm de chaque côté. Posez-les sur le grill chaud (position 3) et laissez-les cuire pendant 15 min en les retournant plusieurs fois. Pendant ce temps, faites bouillir le rhum dans une petite casserole ou faites fondre 3 ou 4 carrés de chocolat dans un poêlon beurré posé sur le grill. Disposez les bananes sur l'assiette après avoir ôté la peau, flambez-les ou nappez-les de chocolat.

BROCHETTES DE FRUITS D'AUTOMNE CAMELISES

Préparation : 30 min - Marinade : 1 h - Cuisson : 10 min

- Pour 4 personnes -
- 200 g de pommes (reinettes)
- 200 g de prunes violettes
- 200 g de poires
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 4 cuillères à soupe de vin blanc doux (Sauternes par exemple)
- 4 cuillères à soupe de sucre roux en poudre
- 30 g de beurre.

Lavez les prunes, coupez-les en 2, retirez les noyaux. Pelez les pommes et les poires, découpez-les en cubes réguliers. faites macérer ces fruits pendant une heure dans le vin et la cannelle. Egouttez les morceaux de fruits et formez des petites brochettes sur des baguettes en bois. Déposez vos brochettes sur le grill (position 3) et faites dorer les fruits pendant quelques minutes.

Suggestion : vous pouvez caraméliser les brochettes après avoir fait dorer les fruits sur le grill.

POMMES "PAPILLOTE"

Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min

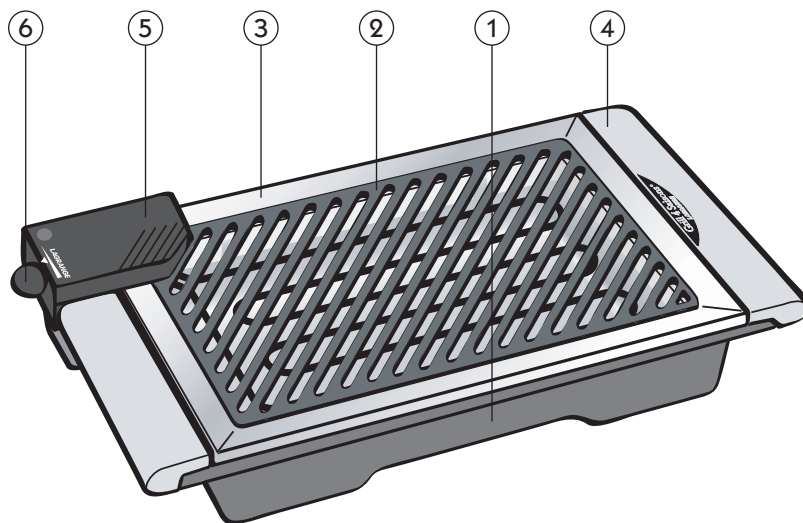
- Pour 4 personnes -
- 4 pommes
- 4 cuillères à café de sucre
- 4 noisettes de beurre
- 4 cuillères à café de Calvados

Coupez les pommes en 2 sans les éplucher, creusez le milieu de chaque moitié et remplissez-les du mélange de sucre, de beurre et de Calvados. Pliez-les dans du papier d'aluminium. Posez les "papillotes" sur le grill. Laissez-les cuire sur le grill (position 3) pendant 20 à 25 min en les changeant de place de temps en temps.

CES RECETTES SONT DES SUGGESTIONS, MAIS LAISSEZ LIBRE COURS A VOTRE IMAGINATION. TOUT EST PERMIS AVEC LE GRILL "4 SAISONS" LAGRANGE.

LAGRANGE vous propose également :

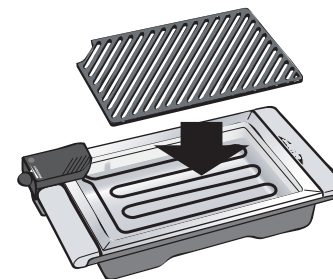
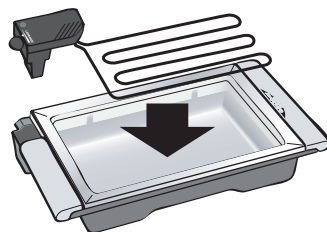
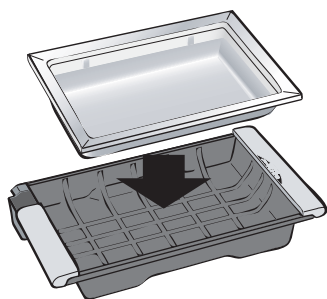
- Des gaufriers, des gaufretiers, des croque-monsieur
- Des crêpières
- Des appareils à pop-corn
- Des barbecues électriques et grill viandes
- Des appareils à hot-dog
- Des cuiseurs-vapeur
- Des bouilloires
- Des chauffe-plats, chauffe-assiettes, panetières
- Une chocolatière®
- Des raclettes...



- BESCHRIJVING VAN DE TOESTELLEN -

1. Plastieken lichaam
2. Gietijzeren grill
3. Roestvrijstalen opvangbak
4. Houten handgrepen
5. Bedieningspaneel met weerstand
6. Regelingsknop : 3 standen

Grill 4 Seasons®
Ref: 239 001



Technische gegevens

- Plastieken lichaam
- Roestvrijstalen weerstand
- Gietijzeren grill (geglazuurd op 900° c)
- Opvangbak in roestvrijstaal
- Regelbare thermostaat
- Houten getinte handgrepen
- Vermogen 2000 watt - 230 V

Aansluitsnoer :

De voedingskabel nauwlettend controleren vóór elk gebruik. In geval van beschadigd snoer, het apparaat niet gebruiken. Het snoer mag enkel worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een monteur gekwalificeerd en erkend door de fabrikant, dit om elk risico te vermijden. Technische kenmerken van het hier gebruikte snoer: H05RN-F 3x1 mm².

Al deze apparaten zijn conform aan de richtlijnen 73/23/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG.

Voorzorgen bij gebruik

1 Lees aandachtig

- Snoer volledig openrollen
- Aansluiten op het stroomnet met aardleiding 10/16A
- Nooit aansluiten zonder dat de weerstand zich op zijn plaats bevindt
- De weerstand is alleen voorzien voor dit toestel
- Steeds het toestel ontkoppelen en laten afkoelen alvorens het te behandelen.
- Indien gebruik van een verlengsnoer nagaan of deze 2000 watt kan verdragen, TTZ minstens 3 x 1,5 mm²
- Alvorens de stekker uit het stopcontact te halen, moet het toestel op de nul stand staan.
- Nooit de weerstand en snoer in het water dompellen.
- Nooit uw toestel in de regen gebruiken.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Bij verkeerd of slecht gebruik vervalt de waarborg.

2 Waterniveau

- Dit toestel is ontworpen om met een waterreserve te werken, dit om de vetten op te vangen en de onaangename geuren te verwijderen, tevens zal door de verdamping uw vlees, vis, gevogelte enz.... minder vlug uitdrogen en een goede smaak bezorgen.

Opgepast

- Zonder water werken zou een abnormale hoge temperatuur veroorzaken voor de plastieken onderdelen.
- Daarom moet u tijdens het gebruik het waterniveau controleren en indien nodig water bijvoegen via de voorziene opening in de grill. Het aangeduide niveau is goed voor 1,5 L water en 1 uur werken. Het is aangeraden bij het vullen langzaam water bij te gieten, dit om een brutale verdamping van de vettige deeltjes op de weerstand te vermijden, deze zouden kunnen aanbranden.

3 Algemene voorzorgen

- Vermijd te vettige spijzen te bakken. Vergeet niet dat de weerstand hoge temperaturen kan bereiken, zoals bij gewone barbecues die met houtskolen werken, dus het zou kunnen dat vettige deeltjes die op de weerstand terecht, komen een vlammetje veroorzaken.
- Na elke beurt de opvangbak volledig reinigen
- Nooit de grill afdekken met een schotel of aluminiumfolie

4 Professioneel of half professioneel gebruik

- Dit toestel is niet ontworpen voor professionelen maar alleen voor huishoudelijk gebruik.
- **Daarom zal de waarborg slechts 3 maanden geldig zijn vanaf aankoopdatum. (Faux !!!!!)**

In gebruik stellen

1 Voor het eerste gebruik

Een nieuw toestel rookt steeds, daarom vul de waterbak en laat gedurende 10 min. warmen zonder grill, laat +- 1/2 uur afkoelen.

2 Voorverwarming

- Neem de grill weg
- Neem de weerstand weg
- Vul met water tot aangeduid waterpeil
- Snoer volledig afrollen
- Plaats de weerstand op zijn plaats
- Plaats de grill bovenop
- Sluit het toestel op het stroomnet aan
- Regelbare knop op stand III plaatsen
- Wacht 10 tot 15 min. alvorens te beginnen met bakken

3 Bakken - braden

- Leg de spijzen op de gietijzeren grill
- Het is aangeraden de stukken vlees lichtjes in te vetten maar niet noodzakelijk, bij het draaien van een stuk vlees zou het kunnen dat deze een beetje kleeft, omdat ze nog niet genoeg gebakken is. Dit is normaal.
- STAND I in werking stellen en warm houden
- STAND II fijne, tere spijzen
- STAND III maxi

Onderhoud _____

1

- Trek de stekker uit het stopcontact
- Neem de grill weg via de opening voor watervulling (fig 1)
- Neem de weerstand weg (fig 2)
- Haal de roestvrij stalen waterbak weg met 2 handen (fig 3)

2

- De weerstand en het bedieningspaneel met een doek afdrogen
- De houten handgrepen met een sponsje afwassen en goed afdrogen

3

- Ineenzetten
- Waterbak terug in het toestel leggen
- Weerstand op zijn plaats
- Grill er bovenop plaatsen.

Algemene waarden en garantie _____

De garantie dekt fabricagefouten of gebrekkig materiaal.

De garantie dekt niet :

- breuk door vallen of schokken.
- beschadiging veroorzaakt door onkundig gebruik van het apparaat.

Dit apparaat heeft een garantie van **2 jaar** (op vervangstukken en fabricage).

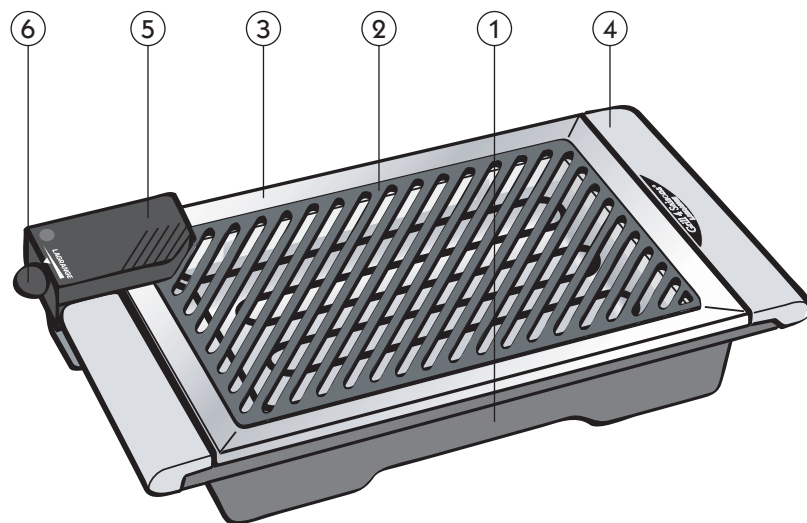
Een apparaat dat ook maar één keer werd gebruikt, zal in geen geval worden vervangen, maar wel hersteld zodat het opnieuw feilloos werkt.

Om uw garantierechten volledig te laten gelden, strook 2 van de garantiebon invullen en opsturen naar onze Dienst Garantie, binnen een termijn van 30 dagen na aankoop.

Verzendingskosten: Tijdens de garantieperiode dient u enkel de retourkosten naar de fabriek te betalen. De terugzending naar de klant gebeurt op onze kosten binnen de best mogelijke termijn.

Er wordt op gewezen dat bij slecht gebruik van het apparaat, de garantie wordt geweigerd en niet geldig is.

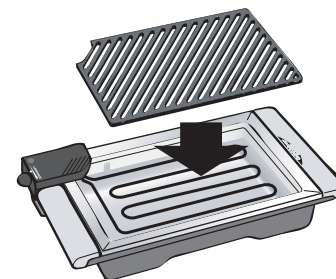
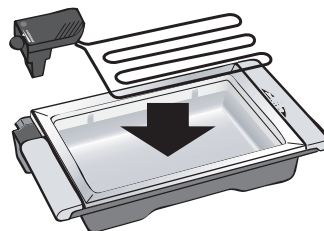
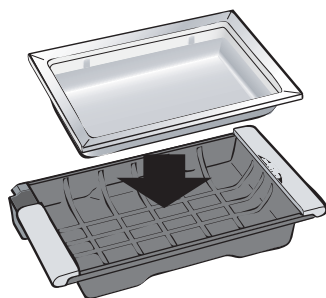
Professioneel of semi-professioneel gebruik: het apparaat is niet geschikt voor (semi-)professioneel gebruik. Hierop is geen garantie.



- DESCRIPCION DEL APARATO -

1. Cuerpo de termoplástico
2. Rejilla de fundición esmaltada
3. Depósito de agua de acero inoxidable
4. Puños de madera
5. Bloque de resistencia amovible
6. Botón de ajuste 3 posiciones

Grill 4 Seasons®
Ref: 239 001



Características técnicas

- Cuerpo de termoplástico
- Resistencia blindada de acero inoxidable
- Rejilla de fundición esmaltada (esmalte vitrificado a 900°)
- Depósito de agua de acero inoxidable
- Puño de madera natural teñida, imitación cerezo silvestre
- Potencia 2000 W – 50Hz- 230 V

Cordon

Todos estos aparatos están provistos de un cordón HO5RR-F 3 x 1 mm²; si el cable está deteriorado, no utilizar el aparato. Debe sustituirse por un cable de la misma referencia por los Servicios de Asistencia Técnica Autorizados para evitar un peligro.

Estos aparatos están en conformidad a las Directivas 72/23/CEE, 89/336/CEE y 93/68/CEE.

A leer imperativamente antes de cualquier utilización y conservarlo para leerlo más tarde.

Precauciones de empleo

- Desenrollar siempre el cordón en su totalidad.
- Conectar el enchufe del cordón con un enchufe 10/16 A equipado con un contacto de tierra.
- No conectar nunca la resistencia sola, fuera del producto, ya que basta con algunas segundos para que la temperatura alcanzada pueda provocar quemaduras graves.

- El elemento de calefacción está reservado únicamente a este aparato, no debe utilizarse con otras aplicaciones.
- Desconectar siempre y dejar enfriar el aparato antes de manipularlo.
- En caso de utilización de un larguero, utilizar un cable que pueda soportar la potencia del aparato (2000 W) o un cable de 3 x 1,5 mm² al mínimo, equipado con tierra.
- El aparato está provisto de un dosificador de energía en posición de parada. Antes de desenchufar, cerciorarse de que el aparato está en esta posición de parada.
- No sumergir nunca parcial o totalmente la resistencia y el cordón en agua.
- No utilizar el aparato bajo la lluvia.
- No dejar nunca el aparato bajo la intemperie.
- Mantener el aparato fuera del alcance de la niños.
En caso de mala utilización, la garantía se denunciará y se declarará como no válida.

Nivel de agua

Se ha diseñado este aparato para funcionar con una reserva de agua destinada a recibir las grasas de cocción con objeto de limitar al máximo olores y humos desagradables. Además, la evaporación progresiva del agua prevendrá el secamiento de los asados y proporcionará un sabor incomparable.

ATENCIÓN – La utilización sin agua provocará muy rápidamente un calentamiento anormal de las piezas de plástico. En curso de utilización, ES IMPERATIVO vigilar el nivel y completarlo, si es necesario, mediante el emplazamiento destinado a este uso en la rejilla de fundición. El nivel indicado en el depósito corresponde aproximadamente a 1,5 litro de agua. Esta reserva basta para

una hora aproximadamente de utilización. Si, por inadvertencia, ha dejado evaporar toda el agua, se recomienda echar agua muy lentamente, para evitar una vaporización brutal de los residuos de grasa en las resistencias, ya que éstas podrían inflamarse.

Precauciones generales

EVITAR COCER ALIMENTOS DEMASIADO GRASOS. No olvidar que la resistencia alcanza temperaturas equivalentes a las de las barbacoas clásicas con carbón de madera. Por consiguiente, pueden producirse inflamaciones espontáneas de grasa.

ES IMPERATIVO SUPRIMIR TODOS LOS RESIDUOS DE GRASA EN EL DEPOSITO DE AGUA TRAS CADA UTILIZACION.

NO CUBRIR NUNCA LA REJILLA CON UN PLATO O UNA REJILLA DE ALUMINIO EN CURSO DE FUNCIONAMIENTO, INCLUSO PARCIAL.

Arranque y utilización

- Primera utilización

Un aparato humea siempre un poco al emplearlo por primera vez. Para limitar esta emanación de humo, proceder del modo siguiente:

Calentar el aparato abierto durante 10 minutos y, luego, dejarlo enfriar aproximadamente 1/2 hora.

ATENCIÓN – No olvidarse de llenar el depósito de agua para esta operación (ver precalentamiento).

Precalentamiento

- Retirar la rejilla.
- Retirar la resistencia.
- Llenar con agua hasta el nivel.
- Desenrollar totalmente el cordón.
- Colocar de nuevo la resistencia.
- Colocar de nuevo la rejilla de fundición.
- Conectar el enchufe.
- Colocar el botón de ajuste en la posición máxima (posición III).
- Esperar 10 a 15 minutos antes de empezar a cocer.

Cocción

- Colocar los alimentos en la rejilla de fundición.
 - Se recomienda engrasar los trozos de carne, pero no es indispensable. Si se trata de dar vuelta a la carne antes de que esté cocida, puede producirse una ligera adherencia.
 - El aparato está provisto de un dosificador de energía con ajuste continuo y con 3 posiciones preindicadas.
- Posición 1: arranque y mantenimiento de los alimentos calientes
 - Posición 2: cocciones delicadas
 - Posición 3: máximo

Mantenimiento

Desmontaje

- Desconectar y dejar enfriar totalmente el aparato.
- Levantar la rejilla por medio de la abertura para echar agua (fig. 1).
- Retirar el conjunto de resistencia (fig. 2).
- Levantar el depósito de agua en acero inoxidable con ambas manos (fig.3).

Limpieza

- El depósito de agua y la rejilla pueden pasar por el lavavajillas.
- Para una limpieza manual, utilizar:
 - una esponja suave y producto lavavajillas para el depósito de agua en acero inoxidable.
 - un estropajo metálico o un cepillo metálico para la rejilla de fundición.

No lavar nunca el bloque portarresistencias, sino limpiarlo eventualmente con un trapo seco. Los puños de madera están barnizados y pueden soportar una breve limpieza con una esponja suave seguida por un enjuague cuidadoso.

Remontaje

- Colocar el depósito de agua en acero inoxidable sobre la pieza de plástico.
- Colocar la resistencia por encima.
- Luego, por encima, colocar la rejilla de fundición.

Condiciones generales de venta

La garantía cubre todo fallo de fabricación o vicio de material.

No cubre:

- las roturas por caída o choque;
- las rayas del revestimiento antiadhesivo procedentes de la utilización de herramientas metálicas o de producto de limpieza abrasivo;
- los deterioros provocados por la utilización anormal del aparato (funcionamiento sin las placas de cocción en particular).

Este aparato está garantizado **2 años** (piezas y mano de obra).

No se cambiará en ningún caso un aparato utilizado, incluso una sola vez, sino que se pondrá de nuevo en perfecto estado de funcionamiento.

Para que sus derechos de garantía estén totalmente preservados, rellene la parte 2 del vale de garantía y envíelo a nuestro Servicio de Garantía dentro de los 30 días después de la compra.

Porte: Durante el periodo de garantía, no tendrá que pagar más que los gastos de porte para el retorno a la fábrica y la reexpedición se efectuará a nuestro cargo dentro de los mejores plazos.

Uso profesional o semiprofesional: Este aparato no está diseñado para este tipo de uso. En este caso, no garantía acordada

Recetas

- ASADOS -

COSTILLETAS DE VACA

Preparación: 15 min. – Cocción: 18 min. al máximo

Para 4 personas

- 1 kg de costillas de vaca
- Especias o Hierbas de Provenza
- Sal y pimienta

Sazonar las costillas y asarlas (posición 3) aproximadamente:

- 4 a 5 minutos por cara para un asado muy ligero,
- 7 a 9 minutos por cara para un asado poca hecho .

ENTRECOTES CON SALSA DE MOSTAZA

Preparación: 5 min. – Cocción: 10 min.

Para 2 personas

- 1 entrecôte de 200 g
- 1 cucharadita de mostaza
- Sal y pimienta

Untar la carne con mostaza, sazonar y, luego, asar (posición 3).

- Para una carne muy poco asada: 2 min. por cara
- Para una carne poco asada: 3 min. por cara
- En su punto: 4 min. por cara
- Bien asada: 5 min. por cara

TOURNEDOS DE VACA

Preparación: 5 min. – Cocción: 10 min.

Para 2 personas

- 2 tournedos de filete de vaca de 200 g cada uno
- Sal y pimienta
- Salsa “béarnaise”

Colocar los tournedos en la parrilla precalentada. Dejar cocer unos 5 min. por cara (posición 3). Comer con salsa béarnaise o cualquier otro condimento apropiado.

ENTRECOTES “ARGENTINOS”

Preparación: 10 min. – Cocción: 6 min.

Para 4 personas

- 2 entrecôtes de 500 g cada uno
- 6 pequeñas cebollas verdes
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- 3 cucharadas de vinagre de vino blanco
- el zumo de un limón - Sal y pimienta
- 1 cucharada de cebolleta picada - Mantequilla y aceite

En un tazón, mezclar cebollas verdes finamente picadas, ajo majado, perejil, vinagre de vino blanco, zumo de limón y sal. Guardar en un lugar fresco. Echar sal y pimienta en los entrecôtes y untarlos ligeramente con aceite. Colocarlos en la parrilla y asarlos (posición 4) durante 4 min. en una cara y, luego, 2 min. en la otra cara. Cortarlos en 2 trozos y servirlos rociados con salsa, salpicados con cebolleta y acompañados con rebanadas de pan tostado en la parrilla recubiertas con mantequilla.

PECHUGA DE POLLO A LA AGRIA DULCE

Preparación: 15 min. – Marinada: 20 min.

Cocción: 12 min. – Para 4 personas

- 8 pechugas de pollo pequeñas
- 20 cl de vinagre de sidra
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de miel de acacia
- 1 cucharadita de tomillo deshojado
- 10 hojas de albahaca cinceladas
- Sal y pimienta

En un tazón, echar el vinagre de sidra, la mostaza, la salsa de soja, la miel de acacia, el tomillo, la mitad de la albahaca picada, un poco de sal y mucha pimienta. Mezclar y añadir las pechugas de pollo. Dejar marinar durante 20 min. en un lugar fresco. Escurrir las pechugas y colocarlas en la parrilla. Cocer (posición 2) durante 12 min., dándoles la vuelta a mediados de cocción. Durante este tiempo, echar la marinada en una pequeña cacerola y calentarla suavemente hasta que hierva. Dejar entonces hervir ligeramente durante 4 a 5 minutos. Poner las pechugas de pollo en 4 platos calientes, rociarlas con marinada y servir las salpicadas con la albahaca picada que queda.

- BROCHETAS -

BROCHETAS DE TRES CERDOS CON NARANJA

Preparación: 15 min. – Marinada: 2 h – Cocción: 10 min.

Para 4 personas

- 500 g de filete de cerdo
- 4 salchichas – 2 riñones de cerdo
- El zumo de 3 naranjas
- 1 vaso para licor de ron (5 cl)
- 4 dientes de ajo
- 2 limas (limones verdes)
- Pimentón y aceite
- Sal y pimienta

Cortar el filete de cerdo en cubos de unos 3 cm de lado. Cortar cada una de las salchichas en 3 trozos. Cortar los riñones en 4 trozos. Cortar las limas en rodajas de 1/2 cm de espesor. En una ensaladera, mezclar el zumo de naranja, el ron, el ajo majado, la sal, la pimienta y el pimentón. Dejar marinar la carne en esta preparación durante 2 horas, en un lugar fresco. Escurrir las carnes y espetarlas alternándolas e intercalando a veces una rodaja de lima. Untar ligeramente con aceite las brochetas y asarlas durante 20 min (posición 3) en la parrilla bastante caliente, removiéndolas frecuentemente.

BROCHETAS DE TERNERA Y RIÑÓN

Preparación: 15 min. – Cocción: 15 min.

Para 4 personas

- 500 g de filete de ternera
- 1 riñón de ternera desgrasado
- 200 g de tocino ahumado
- Aceite de oliva, sal y pimienta - Cebolleta picada

Cortar el filete y el riñón de ternera en cubos de unos 2 cm de lado. Cortar el tocino ahumado en trozos de 2 cm. Enhebrar ternera, riñón y tocino en espetones alternándolos. Echar sal y pimienta. Untar ligeramente con aceite con aceite de oliva. Asar durante 15 min. (posición 3) removiendo frecuentemente los espetones. Servir caliente salpicado con cebolleta.

BROCHETAS DE VACA CON CARI

Preparación: 15 min. – Marinada: 2 h – Cocción: 5 min.

Para 4 personas

- 800g de solomillo bajo
- 1 cucharada de polvo de cari
- Sal y pimienta
- 5 cl de aceite de oliva

Cortar el solomillo bajo en cubos de 4 cm de lado. Ponerlo en una ensaladera. Espolvorear con cari. Echar un poco de sal y pimienta. Remover bien para rebozar todos los trozos uniformemente. Dejar marinar durante 1 hora. Echar entonces el aceite de oliva. Remover y dejar de nuevo marinar durante 1 hora. Espetar los trocitos de carne de vaca. Asarlos 4 a 5 min. en la parrilla (posición 3), removiéndolos frecuentemente.

BROCHETAS MIXTAS A LA HUNGARA

Preparación: 30 min. – Marinada: 1 h – Cocción: 8 min.

Para 8 personas

- 500 g de carne de vaca picada muy finamente
- 500g de carne de cordero picada muy finamente
- 1 cebolla gruesa
- 1 diente de ajo
- 2 docenas de pequeñas cebollas
- 1 ramo de hojas frescas de laurel
- 2 huevos
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 25g de grasa
- Sal y pimienta

Pelar la cebolla y el diente de ajo, picarlos muy finamente. Calentar la grasa y echar el picado en ella. Dejarlo colorearse durante 3 min., removiendo con una cuchara de madera. Echar en un barreño y añadir las carnes picadas, los huevos batidos, el pimentón, sal y pimienta. Mezclar el conjunto y confeccionar albóndigas que se pondrán en un plato. Dejar en frío aproximadamente 1 h. Espetar las albóndigas intercalando una hoja de laurel y una pequeña cebolla. Colocarlas en la parrilla (posición 3) y asar durante 7 a 8 min. removiendo durante el asado. Servir inmediatamente.

BROCHETAS DE CORDERO

Preparación: 20 min. – Cocción: 16 min.
Para 6 personas

- 600g de cordero magro
- 40g de cordero graso
- 18 pequeñas cebollas
- Tomillo fresco picado
- Sal y pimienta
- 6 trozos de una semibarra de pan de la longitud de las brochetas

Cortar la carne de cordero magra y grasa en cubos de 3 cm de lado aproximadamente. Pelar las cebollitas. En las 6 brochetas, espetar 2 trozos de cordero magro, 1 cebolla, 1 trozo de cordero graso, 1 cebolla, 2 trozos de cordero magro, etc. hasta agotamiento de los ingredientes.

Echar sal y pimienta en las brochetas y espolvorear con tomillo fresco picado. Colocar las brochetas en la parrilla muy caliente (posición 3) durante 4 min. Al cabo de este tiempo, estrujar cada brocheta en una rebanada de barra. Continuar a cocer la otra cara durante 4 min. y exprimir de nuevo el jugo sobre el pan. Repetir la operación 2 veces para cocer las brochetas durante 16 min. Comer las brochetas en las rebanadas de barra empapadas con jugo de cocción.

BROCHETAS DE OSTRAS Y MEJILLONES

Preparación: 20 min.- Cocción: 4 min.
Para 4 personas

- 2 docenas de ostras gruesas
- 2 docenas de mejillones gruesos de España
- 8 lonchas finas de tocino
- Pimienta y zumo de limón

Abrir las ostras, retirar las carnes de las conchas y ponerlas durante 1 min. en agua hirviente para que sean más firmes. Limpiar los mejillones y abrirlos en una cacerola en fuego fuerte durante algunos minutos. Retirar la concha. Cortar el tocino en pequeños rectángulos. Espetar los mejillones, alternando con ostras envueltas en una lonchita de tocino. Asar durante 2 min. (posición 3) en cada cara de la parrilla muy caliente. Retirar las brochetas, echar pimienta y un poco de zumo de limón.

- PESCADOS – MARISCOS -

BOGAVANTE ASADO AL NATURAL

Preparación: 10 min. – Cocción: 20 min. aproximadamente
Para 2 personas

- 1 bogavante de aproximadamente 1 kg
- 50g de mantequilla fundida
- Sal, pimienta y coñac

Cortar el bogavante en 2 trozos en el sentido de la longitud. Retirar la bolsa con arena situado en la cabeza. Echar sal y pimienta en la carne. Colocar los semibogavantes sobre la parrilla muy caliente, con el caparazón hacia abajo. Asar durante 10 min. (posición 3), untando frecuentemente la carne con mantequilla fundida por medio de un pincel. Colocar los semibogavantes con la carne hacia la parrilla y asar durante 8 min. Colocarlos de nuevo en su posición inicial y acabar cocerlos untando con mantequilla fundida. Servir muy caliente y echar un poco de coñac.

RODAJAS DE SALMON ASADAS CON HINOJO

Preparación: 15 min. – Cocción: 12 min.
Para 4 personas

- 4 rodajas de salmón
- Aceite
- 75g de mantequilla ablandada
- 4 cucharadas de hinojo picado
- Sal y pimienta

Sazonar las rodajas de salmón con sal y pimienta. Untarlas con aceite y asarlas en la parrilla (posición 3), 5 min. por cara. Darles entonces un cuarto de vuelta para cuadrificarlas y dejarlas asar 2 min. (posición 3). Durante este tiempo, majar la mantequilla ablandada, el hinojo, sal y pimienta. Comer las rodajas asadas muy calientes. Colocar una cucharadita de mantequilla con hinojo en cada una de ellas. Acompañar con patatas cocidas al vapor, sazonadas también con un poquito de mantequilla con hinojo.

LANGOSTINOS ASADAS CON PEREJIL

Preparación: 10 min. – Cocción: 12 min.
Para 4 personas

- 16 langostinos crudos de buena dimensión
- Aceite de oliva
- Zumo de limón
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 50g de mantequilla
- Sal y pimienta

Partir el caparazón de los langostinos bajo el vientre por medio de tijeras. Untar los langostinos con aceite de oliva. Echar sal y pimienta, asarlos durante 6 min. por cada lado. Durante este tiempo, en una cacerola, calentar la mantequilla con sal, pimienta, ajo y perejil picados. Después de asar los langostinos, colocarlos en un plato. Echar el zumo de un limón y cubrir con la mantequilla al perejil. Son deliciosos servidos con arroz blanco.

SEPIAS, SALSA CON ANCHOAS*

Preparación: 30 min. – Cocción: 12 min.

Para 4 personas

- 1 kg de sepias

Para la salsa:

- 8 filetes de anchoa

- 50g de almendras tostadas

- 2 dientes de ajo

- 3 tomates

- 1 rebanada de pan frito

- 1cl de aceite de oliva

Escaldar los tomates durante algunos minutos y, luego, pelarlos. Sofreírlos durante 5 min. con una cucharada de aceite de oliva y los dientes de ajo finamente picados. Triturar los tomates y el ajo con las almendras tostadas, las anchoas, el pan, el aceite de oliva y pimienta. No salar ya que las anchoas contienen generalmente mucho sal. Enjuagar las sepias tras haberlas limpiado, untarlas con aceite y asar en la parrilla (posición 3), durante 5 a 6 min. por cada lado. Echar sal y pimienta en las sepias. Poner un poquito de salsa de tomate con anchoas en cada plato y colocar las sepias por encima. Decorar con hojas de ensalada y trozos de tomate.

LENGUADOS ASADOS

Preparación: 20 min. – Cocción: 12 min.

Para 3 personas

- 3 bellos lenguados

- 150g de pan rallado

- 30g de harina

- 2 huevos

- 1 limón

- Perejil

- 10g de mantequilla

- 1/2 cucharadita de pimentón

- Sal y pimienta

Vaciar los lenguados. Cortarlos a nivel de la cabeza. Batir ligeramente los huevos con el pimentón, sal y pimienta. Poner el pan rallado en un plato hondo y mezclarlo con la harina. Lavar los lenguados y enjuagarlos. Pasarlos sucesivamente en los huevos batidos y el pan rallado. Colocar los lenguados en la parrilla (posición 3). Dejarlos cocer durante unos 6 min. por cada lado. Durante la cocción, echar regularmente mantequilla fundida con algunas gotas de limón. Una vez cocidos y bien dorados los lenguados, salpicarlos con perejil picado y un poquito de pimentón.



23 rue Guilloux BP19
69563 ST GENIS LAVAL cedex
www.lagrange.fr
info@lagrange.fr



LAGRANGE